

# Equipo de secado por microondas para patatas fritas

Patatas fritas finas, de sabor maravilloso, con el sabor de los sentimientos humanos, el sabor de la felicidad. La variedad de sabores frescos y el rico sabor de las patatas fritas de varias capas estimulan constantemente las papilas gustativas de los consumidores, aportando una experiencia deliciosa sin precedentes. El sabor del placer permite a los consumidores inconscientemente boca arriba, con una sonrisa feliz. Las papas fritas se han convertido en un bocadillo popular.

## Patatas fritas

Una parte muy importante del proceso de fabricación de las patatas fritas es secarlas para que puedan ser empaquetadas y vendidas en el mercado. El equipo de secado por microondas de Leader Microwave Equipment Company para patatas fritas tiene un buen efecto en el campo del secado de patatas fritas, un secado rápido y uniforme. Como un equipo de alta tecnología avanzada, es la primera opción para el tratamiento de secado.

### Ventajas del equipo de secado por microondas para patatas chips?

- 1.La máquina de secado por microondas para patatas fritas adopta una estructura de túnel, alimentación y descarga continua, logrando el efecto de un secado rápido y uniforme.
- 2.En comparación con la primera, el equipo de secado de papas fritas por microondas puede reducir el costo de alrededor de 10 veces, mejorar la eficiencia de la producción 10-15 veces.
- 3.El PLC y el control de pantalla táctil, la temperatura del secador de microondas para papas fritas, la potencia y la velocidad de transmisión pueden ser ajustadas.
- 4.La velocidad de secado del equipo de secado por microondas es muy rápida, puede mejorar significativamente la calidad de los productos, con las características de alta eficiencia, calentamiento

uniforme, fácil de controlar, instalación y mantenimiento conveniente.

5.El equipo de esterilización de secado por microondas de papas fritas también tiene la función de esterilización, puede matar las bacterias de las papas fritas. También tiene las características de potencia lineal ajustable, control inteligente y ambiente y temperatura controlables.

#### Equipo de secado por microondas para patatas fritas

#### **Principio de funcionamiento del equipo de secado de patatas por microondas chips?**

En el proceso de operación, las microondas son generadas primero por el generador de señales de microondas y luego transferidas al horno de microondas a través de la alimentación de energía. Al mismo tiempo, el material se transporta al recipiente de calentamiento a través de un sistema de transporte. Aquí, el agua del material se calienta y vaporiza bajo la acción de la energía de las microondas, y el vapor se descarga a través del deshumidificador para lograr el propósito de secado. Las bacterias en el material son eliminadas por los efectos biológicos y de calentamiento de las microondas, que se generan por los campos electromagnéticos de las microondas. Debido a que las microondas pueden actuar directamente sobre el material, por lo que la temperatura de secado es baja, la velocidad es rápida, la pérdida de componentes efectivos del material es muy pequeña.

diagrama esquemático

El equipo de secado por microondas para patatas fritas tiene una variedad de modelos, el rango de aplicación es muy amplio, la calidad es fiable, los productos de secado son también excelentes. Leader Company también tiene muchos otros equipos de microondas, como el equipo de descongelación por microondas para frutas congeladas, el equipo de esterilización por microondas para cerveza y el equipo de secado por microondas para madera, todos ellos muy avanzados.

**Parámetros técnicos del equipo de secado por microondas para patatas chips?**

| Modelo | Entrada potencia?kw? | Potencia output?kw? | Dehydrati on?kg / h? | Sterilizati on?kg / h? | Velocidad de transm isión (m/min?) | Dimensions L * W * H ?mm? |
|--------|----------------------|---------------------|----------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| DL-060 | 10                   | 6                   | 6                    | 30 - 50                | 0-5                                | 5000 * 710 * 2000         |
| DL-120 | 18                   | 12                  | 12                   | 100-120                | 0-5                                | 7000 * 810 * 2000         |
| DL-200 | 30                   | 20                  | 20                   | 180-200                | 0-5                                | 8500 * 960 * 2000         |
| DL-300 | 45                   | 30                  | 30                   | 250-300                | 0-5                                | 10100 * 960 * 2000        |
| DL-500 | 96                   | 60                  | 60                   | 500-600                | 0-5                                | 13100 * 1300 * 2000       |
| DL-600 | 160                  | 100                 | 100                  | ? 1000                 | 0-5                                | 18000 * 12000 * 2000      |

Hoy en día, la industria del microondas se desarrolla rápidamente, las patatas fritas son también el mejor vendedor de la vida. En el proceso de secado de las patatas fritas, el equipo de secado de patatas fritas por microondas se utiliza mucho, lo que aporta comodidad y beneficios a las plantas de elaboración de alimentos y un delicioso disfrute a los consumidores. Creo que con el progreso de los tiempos, su desarrollo será brillante!